



Produkte - Spezifikation

Emmi Bio Vollmilch Knospe UHT6x1lt

Produzent: Mittelland Molkerei AG, Obertelweg 2, 5034 Suhr

Artikel-Bezeichnung: Emmi Bio Vollmilch Knospe UHT

Sachbezeichnung: Vollmilch 3.9% Fett, homogenisiert, UHT-erhitzt

Artikel-Nr.: 1171528

Verkaufseinheit u. Verpackung: 6x1L Flasche

Zutatendeklaration

Bio Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt

Zusammensetzung in mengenmässig absteigender Reihenfolge (g/100g)

Komponenten (Sachbezeichnung)	Gattung (Zusatzstoffe)	Ursprungsland	E-Nr.	Anteil (%)
Bio Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt		Schweiz		100

Gentechnologie

- Dieses Produkt wird ohne gentechnologische Verfahren hergestellt. Zur Herstellung werden keine Gentechnisch veränderten Zutaten, Zusatzstoffe, Verarbeitungshilfsstoffe oder Mikroorganismen eingesetzt.
- Dieses Produkt enthält keine gentechnisch veränderten Organismen. Einzelne Zutaten, Zusatzstoffe oder Verarbeitungshilfsstoffe wurden jedoch mittels gentechnologischen Verfahren hergestellt. Die Produkte enthalten jedoch kein gentechnisch modifiziertes Erbgut.
- Dieses Produkt kann gentechnisch veränderte Organismen oder Erbgut enthalten.

Allergene Inhaltsstoffe

Name	Ja	Nein	Name	Ja	Nein
Milch (einschliesslich Laktose)	X		Sulfite (ab 10 mg/kg)		X
Glutenhaltiges Getreide		X	Senf		X
Hartschalenobst		X	Sellerie		X
Erdnüsse		X	Fische		X
Sojabohnen		X	Krebstiere		X
Sesamsamen		X	Lupine u. Lupinenerzeugnisse		X
Eier		X	Weichtiere u. -erzeugnisse		X



Nährwerte	<input type="checkbox"/> pro 100 g	<input checked="" type="checkbox"/> pro 100 ml
Energie	[kJ] 290 [kcal] 68	Weitere Angaben:
Fett	[g] 4.0	
davon ges. Fettsäuren	[g] 2.4	
Kohlenhydrate	[g] 4.9	
davon Zucker	[g] 4.9	
Eiweiss	[g] 3.2	
Salz*	[g] 0.1	*zurückzuführen auf natürlich vorkommendes Natrium

Mikrobiologische Kennzahlen

Untersuchungskriterien	Einheit	Toleranzwert	Bemerkungen
Aerobe mesophile Keime	KBE/ml	n.n.	

Falls nichts anderes bemerkt, werden die Methoden gemäss Lebensmittelbuch Kap. 56 angewandt. Wird ein Toleranzwert überschritten, gilt die Ware im Wert vermindert. Als Grenzwerte gelten die gesetzlichen Vorschriften.

Chemisch/physikalische Kennzahlen

Untersuchungskriterien	Einheit	Sollwert	Methode
Fettgehalt	%	min. 3.8%	IR

Falls nichts anderes bemerkt, werden die Methoden gemäss Lebensmittelbuch angewandt, oder diese als Referenzmethoden herangezogen. Der Sollwert bezeichnet den Wert oder den Bereich, in dem erfahrungsgemäss die Werte liegen.

Sensorik

Beschreibung:	Homogen, weiss
Konsistenz / Textur:	flüssig
Geruch / Geschmack:	Frisch, rein, milchig

Fremdstoffe	Toleranzwert	Grenzwert
Aflatoxin M1:		≤ 50 ng/kg (Käse ≤ 250 ng/kg) Berechnet auf das trink- oder essfertige Produkt.
Pestizidrückstände:	gemäss Fremd- und Inhaltsstoffverordnung (FIV)	



Verpackung

Liefergebände:	6x1L Flasche
Einfüllmenge je Einheit:	1 Liter
Lagerbedingungen:	Nach dem Öffnen bei max. 6°C und vor Licht geschützt aufbewahren und rasch konsumieren
Kunden Haltbarkeitsfrist bei obgenannten Bedingungen:	68 Tage
Warenlos-Identifikation durch:	L+Haltbarkeitsdatum

Wir bestätigen, dass unser Produkt sämtliche lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz erfüllt.
Anpassungen wegen technischen Veränderungen nach Absprache.

Mittelland Molkerei AG
Obertelweg 2
5034 Suhr

Telefon: 058 / 277 41 96

Telefax: 058 / 277 43 54

Datum der Erstellung: 24.06.2016

Leiter Qualitätssicherung/Labor: Josef Gisler

Leiter Entwicklung: Konrad Aregger